

← → C www.viedelgusto.it/tortino-di-zucca-carote-e-porro/

Vie del gusto 

Home Eventi Ricette Mangiare e dormire ▾ Cibo e territorio ▾ Vino e territorio ▾ Itinerari del gusto Blog Web tv

f t v

RICETTE

Tortino di zucca, carote e porro

27/10/2015

f 10 t 10 e

La nuova ricetta dedicata all'autunno arriva direttamente dalle cucine del Ketumbar di Roma un antipasto del nuovo menu di stagione: il Tortino d'Autunno con zucca, carote e porro.

Ingredienti per 4/6 tortini

- 0,5 Porro
- Olio q.b.
- 0,5kg Carote
- 0,5kg Zucca
- 1L Brodo vegetale
- 4 uova
- 80g Pecorino
- 20g Parmigiano
- Sale q.b.



“ In quanto cittadine e cittadini, noi ci impegnamo ad avere cura e consapevolezza del cibo di cui ci nutriamo, informandoci riguardo ai suoi ingredienti, alla loro origine e al come e dove è prodotto, al fine di compiere scelte responsabili. ”

Cartaci Milano





VINO E TERRITORIO



DEGUSTAZIONI

Alto Adige Gewürztraminer DOC,
Tenuta Rottensteiner



DEGUSTAZIONI

Campi Flegrei Piediroso 2013,
Agnanum



DEGUSTAZIONI

Prio 2014, Donnafugata



Tortino d'Autunno del Ketumbar

Preparazione

1. Saltare il porro con 4/5 cucchiaini di olio in una pentola
2. Pulire e tagliare a dadini le carote e la Zucca, aggiungere al porro
3. Far imbiondire il tutto e aggiungere un mestolo di brodo vegetale.
5. Coprire e far bollire per ca. 20/25 min – quocere finché risultano morbide le carote e la zucca.

Se necessario aggiungere del brodo vegetale e cuocere ad raggiungimento della consistenza giusta. Sale se necessario.

6. Far raffreddare e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo.
7. Aggiungere al composto le uova, il Pecorino ed il Parmigiano. Mescolare tutto.
8. Versare il composto in stampini (foderati con carta a forno), ricoprendo i 2/3 dello stampino.
9. Cottura: In forno preriscaldato a 180 gradi per 20/25 min

Il Ketumbar è un ristorante nel cuore di Testaccio a Roma e oltre a proporre Aperitivi/Brunch Biologici ed Eventi offre le migliori specialità adatte anche a vegetariani, vegani con grande attenzione ai prodotti di qualità, del territorio e al passo con la natura.

Scopri gli eventi del mese!